



# さっぽろスイーツコンペティション 2027 ~さっぽろ neo モンブラン~

Supported by



2026年4月

スイーツ王国さっぽろ推進協議会

## はじめに

2006年にスタートした「さっぽろスイーツコンペティション」。北海道の豊かな食材と優れたパティシエの技術のマッチングにより、その年を代表するさっぽろスイーツを商品化してきました。2017年には札幌市民のアイデアを取り入れるなど変革しながら魅力あるさっぽろスイーツを誕生させてきました。

その後、コロナ禍の影響で一時コンペティションを休止しておりましたが、2025年にはコンペティションのテーマを刷新し「定番ケーキを職人のアイデアとクリエイションで再提案する」という方向で進化して参りました。2025年は【さっぽろ neo いちごショートケーキ】、2026年は【さっぽろ neo チーズケーキ】を題材に、それぞれグランプリ作品が選出されました。

このコンペティションでは、多くの洋菓子店にとって「お店の顔」ともいえるいちごショートケーキやチーズケーキを今一度見つめ直し、出品者の皆さんに今の時代に合わせた、新しい＝「neo」ないちごショートケーキやチーズケーキを考案していただきました。このコンペティションを通じて、これまでの概念を打ち破るような新しいケーキが多数生まれるとともに、グランプリ作品のレシピ共有を通じて、札幌スイーツ業界の技術力、発想力の底上げが図られたところで

す。

また、一流のプロパティシエによる審査でグランプリを決定することに加え、札幌市民の皆様によるアプリ投票を通じて「市民賞」を選定するなど、多くの市民を巻き込みながら、コンペティションを盛り上げてまいりました。

今年のテーマは＜モンブラン＞に決定し「さっぽろスイーツコンペティション 2027～さっぽろ neo モンブラン～」を開催致します。＜モンブラン＞の発祥は「アルプス山脈の最高峰『モンブラン』をかたどった山型のケーキ」で、多くの人が「栗のケーキ」を思い浮かべることと思います。しかし、今回は形状や素材にはあえて縛られず、あなたが思い浮かべる札幌の山々を題材に新たなモンブランを考案してください。また今回はケーキそのものだけではなく、出品者の皆さんが「どの山からどのように着想を得て、なぜその味付け、構成にしたのか？」そのストーリーも併せてご出品ください。ぜひ、あなたの neo（新しい）アイデアを作品に込めて、札幌市民の自慢となる新しいモンブランを生み出して下さい。

なお、グランプリに選ばれた作品は札幌を代表する「さっぽろ neo モンブラン」として広くPRし、当協会が関わる様々なイベントにて積極的に販売支援して参ります。また、グランプリ以外の皆様の出品作品も、同商品名「さっぽろ neo モンブラン」として各店舗で販売いただくことで当協会としてもリーフレット、SNS、広報等を通じPR支援させていただきます。

※さっぽろスイーツコンペティション 2025、2026 のグランプリ商品は、各種 TV 番組、北海道新聞や、広報さっぽろで取材されました。また 2026 年度も「スイーツガーデ SAPPORO 2026」にて販売支援させていただく予定です。グランプリに輝いた商品、そしてお店やパティシエの皆様にとっては、これ以上ない大きな PR となります。

是非札幌を「スイーツの街」として一緒に盛り上げていきましょう！多くのご出品（応募）をお待ちしております。

☆neoとは・・・昔のものが新しくなったなどを意味する表現である。「次世代」「リニューアル」という意味をもつ言葉である。（Weblio 辞書より引用）

☆☆2025年グランプリ受賞店舗「ル・パティシエ・フルタ」さんにおきましてはグランプリケーキに輝いた「さっぽろ neo いちごショートケーキ」の2025年度年間売上個数が3万個に達し、従来看板商品の＜ショートケーキ＞や＜オムレット＞に加わる新たなヒット商品に成長いたしました。また全国の百貨店をはじめとした各種バイヤーからの引き合いも大きく増加いたしました。

またグランプリ受賞以外の販売各店舗でも大きな波及効果が報告されております。

## さっぽろスイーツコンペティション 2027 プロパティシエ審査委員



あじき ゆうじ  
安食 雄二 氏

### 略歴

1996年 グランプリインターナショナル・マンダリンナポレオンコンクール（世界大会）日本人初優勝  
1997年 渡仏 グルノーブルグルノーブル地方「パリデリス」にて研修後、「イッサンジョー国立製菓学校」にて学ぶ  
1998年 モンサンクレール（自由が丘）オープニングスーシェフに就任  
2001年 デフェール（たまプラーザ）オープニングをプロデュース、シェフパティシエに就任  
2010年 「SWEETS garden YUJI AJIKI（横浜市都筑区）」をオープン  
2016年 柴田書店より「安食雄二のオリジナルスイーツ」出版

### メッセージ

コンテストはパティシエとしての自己表現の場です。日々の技術に加えて自身の感性を十分に表現してください!!



いずみ こういち  
和泉 光一 氏

### 略歴

2002年 第10回内海杯コンクールグランプリ（クーポドゥ・フランス日本予選優勝）  
2005年 ワールドチョコレートマスターズ 日本代表総合3位（アッシュトデセール部門 優勝）  
2006年 WPTC 日本代表キャプテン 準優勝（チョコレートピエス優勝）  
2008年 WPTC 日本代表 準優勝  
2012年 「ASTERISQU（東京都渋谷区）」をオープン  
2026年 柴田書店より「アステリスク 和泉光一のガトー設計術」出版

### メッセージ

日頃の仕事を深く掘り下げ、探求、研究を繰り返して美味しいお菓子を作ってください。期待しています。

# さっぽろスイーツコンペティション 2027

## ～さっぽろ neo モンブラン～

### 応募要項

【大会名称】 さっぽろスイーツコンペティション 2027

～さっぽろ neo モンブラン～

Supported by  天下糖一プロジェクト

#### 【開催目的】

- (1)札幌の洋菓子のさらなる美味しさの追求とパティシエの技術向上。
- (2)北海道産の「糖」※注1・「乳製品」※注2を使用したスイーツの追求。
- (3)時代変化やニーズの多様化に合わせた、新しい＝「neo」な モンブランの開発。
- (4)各店舗の個性や特徴が光る「さっぽろ neo モンブラン」を開発することで、札幌のスイーツ文化を活性化する。
- (5)札幌をスイーツの街として広く PR する。

※注1 北海道産原料であり北海道内で加工された「糖」であること。

※注2 北海道産生乳を主として使用していること。北海道産生乳を使用していれば加工地は問いません（加工地が他都府県でも可）。以下、本文中に記載の「糖」、「乳製品」は 注1、2とする。

【主催】スイーツ王国さっぽろ推進協議会

【特別協賛】天下糖一プロジェクト

【開催方法】公募

#### 【応募テーマ】

北海道産の「糖」・「乳製品」を使った〈さっぽろ neo モンブラン〉

#### 【応募条件】

- 以下の条件を満たすこと。
  - (1)あなたが思い浮かべる札幌の山々を題材にした「新しい」ケーキであること。既存商品の出品は認めない。
  - (2)北海道産の「糖」・「乳製品」を使用し、良さや特徴を引き出していること。
  - (3)サイズの規定はなし。ただし、一般的なプチガトーサイズが望ましい。
  - (4)個包装はせず、冷蔵ショーケースで販売可能なケーキであること。

#### ● その他

勤務先店名が分かる内容は応募用紙に記載しないこと。また作品に付けないこと。

例) レシピに勤務先オリジナルの商品名は記載しないこと。作品に勤務先のケーキピックはつけないこと。持参するときのケーキ箱や保冷剤に店名が入っていないこと。

### 【応募資格】

- (1)札幌市内および近郊の店舗で菓子製造に従事されている方。**グランプリ受賞作品は札幌市内実店舗にて販売**すること。
- (2)洋菓子店、カフェ、レストランなど店舗の業態は問いませんが、**物販（テイクアウト）**できること。
- (3)作品応募は、**お一人様一点**まで。**同店舗から複数名の参加が可能**です。
- (4)勤務先の承諾が得られていること。
- (5)審査全日程に作品を持参し参加できること。
- (6)入賞者は2027年1月15日（予定）グランプリ発表会に出席できること。
- (7)グランプリ受賞作品、市民賞受賞作品、入賞作品は**必ず販売すること**。

※仮に受賞しなかった場合も、出品した作品の販売に可能な限りご協力ください。なお、販売における条件は以下【販売条件】の通りとなります。

- (8)当協会が取り組む各種販売促進活動（取材対応等含む）にご協力いただくこと。
- (9)国内外を問わず各種コンテストや、業界関連誌等で発表された商品の類似、または著作権に触れる応募作品は審査対象外とさせていただきます。
- (10)提出後の書類および写真の差し替え変更はできません。

### 【販売条件】

**グランプリ発表会後の作品販売にあたっては、以下の全ての条件を満たすこと。**

- (1)商品名は「**さっぼろ neo モンブラン**」とすること。
- (2)共通のケーキピックを付けること。ケーキピックは当協議会が販売するものをお買取りいただくこととなります（グランプリ受賞商品とその他商品ではケーキピックの色が異なります）。
- (3)販売する店舗はスイーツ王国さっぼろ推進協議会会員であること。（作品応募する時点では非会員でも問題ありません。）。
- (4)札幌市内近郊にて店舗営業を行っていること。
- (5)**入賞作品については、2027年1月16日（予定。定休日の場合は翌営業日）**から販売開始にご協力いただけること。
- (6)可能な限り2027年中は1年間通年販売にご協力いただけること。ただし、繁忙期に一時販売休止することは可能です（事務局へご連絡ください）。
- (7)当協議会が主催または参画する関連イベントにおいて販売依頼をする場合があります。その場合に可能な限りご協力いただけること。

※グランプリを受賞された場合、上記に加え、以下の(1)~(3)の条件を満たすこと。

- (1)スイーツ王国さっぼろアプリへの加盟登録（無料）。
- (2)グランプリ受賞作品は、札幌市内実店舗での販売。
- (3)グランプリ受賞作品の正式なレシピの提供。当該レシピは当協議会員問わず広くHP等にて公開（講習会実施の可能性もあり）のうえ、本コンペティションおよびグランプリ受賞作品をPRします。※レシピは主催者に帰属するものとします。

【出品料】 無料

【応募方法】 専用応募用紙（A4 サイズ 4 枚）に必要事項記載し、  
作品の全体画像 1 枚、断面画像 1 枚を貼り付けて郵送してください。



（郵送先）〒060-0061 札幌市中央区南 1 条西 4 丁目 13 番地 日之出ビル 8 階  
スイーツ王国さっぽろ推進協議会事務局 宛て

※応募用紙は作品写真を含めいかなる理由でも返却いたしません。予めご了承ください。

※応募用紙は公式 HP（右記二次元バーコード）からもダウンロードができます。

【応募締切】 2026 年 9 月 7 日（月） ※消印有効

【審査方法/日程】 審査は、公正を期すため応募者を匿名で実施します。

（応募書類チェック） 2026 年 9 月 24 日（木）書類審査

提出書類の確認のみとなります。応募条件を満たしていれば基本的に通過となります。  
通過された方に 1 次審査（試食審査）の案内通知をお送りします。

（1 次 審 査） 2026 年 10 月 6 日（火）試食審査

試食審査を行いますので、以下①②を持参いただきます。詳細は 1 次審査案内通知  
に明記します。

①原形のもの 3 個（撮影等に使用します）

②ひと口大にカットされたもの 20 口程度（試食審査に使用します）

場所：北海道新聞社 1 階 DO-BOX EAST（住所/札幌市中央区大通東 4 丁目）

時間：午前中作品搬入予定（審査 13 時 00 分～予定）

内容：応募総数の中から 5 作品を決定します。2 次審査を通過した方には最終審査案内通知をお送りします。

（アプリ投票） 2026 年 10 月 15 日（木）18 時 00 分～11 月 16 日（月）23 時 59 分

内容：1 次審査を通過した 5 作品の画像・ストーリー等（応募要項記載内容）を上  
記期間「スイーツ王国さっぽろアプリ」に公開し投票受け付けをします。投票数が  
一番多い作品に市民賞が与えられます。

（最終審査） 2026 年 11 月 17 日（火）試食審査・プレゼンテーション審査

最終審査には 1 作品につき 5 個～8 個程度持参していただきます。正式な個数は最終  
審査案内通知をご確認ください。

場所：札幌商工会議所 8 階 A ホール（北海道札幌市中央区北 1 条西 2 丁目）

時間：13 時 00 分～予定

内容：2 次審査通過作品を持参し、一人 5 分程度のプレゼンテーションを行って  
いただきます。審査員からの質問あり。

（結果発表） 2026 年 11 月 17 日（火）当日最終審査参加者の方々限定で発表となります。

（グランプリ発表会） 2027 年 1 月 15 日（金）午前開催予定。

発表会までは、結果を社外の方には絶対に口外しないようお願い申し上げます。

## 【褒 章】

グランプリ	1 作品	賞金 10 万円、賞状、トロフィー
特別賞	1 作品	賞金 5 万円、賞状、トロフィー
入 賞	3 作品	賞金 2 万円、賞状、トロフィー
市民賞（アプリ投票）	1 作品	賞金 2 万円、賞状、トロフィー

## 【審査基準】

- (1)応募テーマに即した neo(新たな)モンブランであること。またケーキそのものだけでなく、「札幌のどの山からどのように着想を得て、なぜその味付け、構成にしたのか？」そのストーリーが明確で説得力があり、かつ美味しいこと。
- (2)北海道産の「糖」、「乳製品」などの素材の良さや特徴を引き出していること。
- (3)通年通して供給の安定性が担保されていること。
- (4)消費者の支持をうけ、参加店舗の売りに結びつきそうな商品であること。
- (5)味（技術力）：40%、neo 感（アイデアの新規性）：30%、表現力（デザイン・ストーリー）：20%、市場性：10%。

## 【審査委員】

（応募書類チェック）

スイーツ王国さっぽろ推進協議会理事および委員（応募条件などの書類チェック）

（1次審査）プロパティシエおよび食やトレンドに精通する計 10 名程度

### ◆プロパティシエ◆

安食 雄二氏（スイーツガーデン ユウジアジキ）  
和泉 光一氏（アステリスク） ほか

（最終審査）プロパティシエおよび食やトレンドに精通する計 5 名程度

### ◆プロパティシエ◆

安食 雄二氏（スイーツガーデン ユウジアジキ）  
和泉 光一氏（アステリスク） ほか

## 【その他】

- (1)グランプリが決定したあとも本企画に賛同いただける製造販売店を募ります。その場合も、P5 内に記載の販売条件を厳守いただきます。
- (2)グランプリ受賞作品はじめとする本企画で誕生した「さっぽろ neo モンブラン」を広く PR していきます。多くの方たちに食べ歩きを楽しんでいただける企画を予定しています。
- (3)コンペティションの審査風景、作品や考案者名等が各種メディアなどの媒体で公開されることがあります。

**Q1. 今回のコンペティションの狙いは何ですか？**

A：これまででは北海道産食材をうまく活用し、自由な発想でスイーツを考案し応募していただきましたが、今回は、北海道産の「糖」・「乳製品」、を使用したモンブランであることがテーマとなっています。札幌の山々を題材とすることで、市民の皆さまにも広く愛着を持って受け入れられる、都市と自然が共生する札幌らしいケーキの誕生を期待しています。

**Q2. 使用する乳製品について、原料が北海道産、加工地が他都府県の場合は応募できますか？**

A：はい、可能です。主原料となる生乳が北海道産であれば、加工地が他都府県であってもテーマに即しているとみなします。

**Q3. チーズ、チョコ、フルーツ味のモンブランでも応募可能ですか？**

A：はい、可能です。味の組み合わせや色味に制限はありません。独創的で美味しく、美しいケーキを考案してください。

**Q4. 山のイメージや着想とは、具体的にどのようなことですか？**

A：四季折々の表情や、山にまつわる個人的な思い出など、自由な解釈で構いません。実際に調べたり触れたりする中で得たインスピレーションを、あなたならではの表現で作品に落とし込んでください。

**Q5. 審査基準における「ストーリー性」とは、具体的にどのような点を評価するのですか？**

A：「ストーリー性」では、作品開発に至る考案のプロセス、すなわち「札幌市内のどの山から着想を得て、どのように開発したのか」という経緯や、「どの素材を選び、どのように自分の想いを表現したか」といった点が評価されます。

**Q6. 形状に決まりはありますか？**

A：ありません。形状は自由です。例えばカップに入っている可。

**Q7. イートイン（店内飲食）限定でもいいですか？**

A：いいえ、ダメです。商品の販売にあたっては、イートインで提供していただいても問題ございませんが、必ずテイクアウトにも対応をしていただく必要があります。

**Q8. スイーツ王国さっぽろ推進協議会に加盟していない菓子店やカフェ、レストランでも出品することは可能ですか？**

A：はい、出品する時点で店舗は非会員でも問題ありません。また、札幌市内および近郊の店舗で菓子製造に従事されている方であれば洋菓子店、カフェ、レストランなど店舗の業態は問いません。

ただし、商品の販売時には、店舗がスイーツ王国さっぽろ推進協議会会員であることが条件となります（会員の年会費は1万円です）。グランプリ受賞の場合は、協議会に加盟いただいたうえで、札幌市内実店舗にて販売していただくことになります。

#### **Q9. 製造数に限りがある小規模な店でも参加できますか？**

A：はい、参加可能です。多くのパティシエに参加していただきたく、お店の規模や1日の製造数について制限は設けておりません。ただし、入賞された作品は2027年1月16日（定休日の場合は翌営業日）から販売開始にご協力をいただけること、その他イベントでの販売もお願いすることがございます。販売数量については相談に応じますのでよろしくお願いいたします。

#### **Q10. 店頭での販売価格に規定はありますか？**

A：いいえ、ありません。販売店様にて設定してください。ただし、審査基準に「市場性」が含まれるため、応募用紙には想定販売価格を記載していただきます。

#### **Q11. 市民賞とは具体的にどのようなものですか？**

A：応募要項の【審査方法/日程】をご参照ください。1次審査を通過した5作品について、スイーツ王国さっぽろアプリ内で投票を行います。一番多くの票を得た作品が「市民賞」受賞となります。グランプリや特別賞とのW受賞もあり得ます。

#### **Q12. 1店舗から複数名が入賞した場合、すべて商品化する必要がありますか？**

A：はい。入賞された全作品は商品化していただき2027年1月16日（定休日の場合は翌営業日から販売）から販売することが条件となります。

#### **Q13. 出品し入賞できなかった場合でも、その後の製造販売への参加は必須ですか？**

A：参加は強制ではありませんが、下記のいずれかの方法で、可能な限り販売にご協力いただくことをご検討ください。

- ①応募作品をそのまま販売していただく。
- ②応募作品をさらに改良して販売していただく。
- ③グランプリ作品のレシピをもとに更にアレンジを加え販売していただく。

応募要項に定められた【販売条件】を厳守し、製造販売にご協力いただける店舗を募集しますが、参加は任意です。本企画で誕生した皆様の「さっぽろ neo モンブラン」は広くPRされます。多くの方に食べ歩きを楽しんでいただける企画を予定しておりますので、ぜひ、一緒にこの取り組みを盛り上げていただけると幸いです。

※昨年実施した「さっぽろスイーツコンペティション2026」では入賞作品5品を含む全17品のさっぽろ neo チーズケーキを2026年1月から順次販売を開始し、2026年3月末時点で約48,000個※を販売する大ヒットを記録しています。入賞に至らなかった店舗からも「製造販売に参加して売上につながった」と喜びの声を多数いただいております。本企画が参加店舗様の大きなビジネスチャンスとなることを実感しています。

※さっぽろ neo チーズケーキ共通ケーキピックの販売実数。

#### Q14. スイーツ王国さっぽろ推進協議会とは？

A：「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」は、スイーツに関わる機関・団体が連携し、「スイーツの街・さっぽろ」のイメージを全国・世界に認知させ、スイーツの消費拡大を図り、食産業の活性化および北海道経済の発展に寄与することを目的としております。特に中心事業であります「さっぽろスイーツコンペティション」の開催、PRを通じて新規顧客様の来店動機に繋がり、コンペ出品作品以外のお菓子の販売にも好影響が出来ているというお声を多数いただいております。是非、当協会への加入を通じて、御社の売上・販路の拡大を図り、従業員の皆様への昇給財源獲得にお役立てください。

#### 【本件に関する問い合わせ先】

スイーツ王国さっぽろ推進協議会 事務局

E-mail/ [info@sweets-sapporo.com](mailto:info@sweets-sapporo.com)

TEL/ 011-280-8711

(平日 9 時~17 時、土日祝休み)